


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КАМЧАТСКОГО КРАЯ**


**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**Рабочая программа учебной и производственной практики
по программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

г. Петропавловск-Камчатский,
2019 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 6
от «15» февраля 2019 г.
Председатель  А.Ю. Баранова

Утверждаю
Заместитель директора по
учебно-производственной работе

О.Н. Толоконникова
«15» февраля 2019 г.

Рабочая программа учебной и производственной практики ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 №384 (с изм. и доп.)

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Разработчик: Смирнова Н.А., преподаватель

Содержание

1. Паспорт программы производственного обучения
2. Результаты освоения программы производственного обучения
3. Тематический план и содержание производственного обучения
4. Условия реализации программы производственного обучения
5. Контроль и оценка результатов освоения производственного обучения

1. Паспорт программы производственного обучения

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практик обучения является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения квалификации, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Практика по профилю специальности является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций.

1.2. Цели и задачи учебной и производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики

Цели и задачи учебного и производственного обучения:

Формирование у студентов первоначальных практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам учебного и производственного обучения

В результате прохождения производственного обучения по видам профессиональной деятельности студент должен **уметь (ВПД):**

Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

1.3 Количество часов на освоение программы учебной практики:

всего 78 часов

1.4 Количество часов на освоение программы производственной практики:

всего 72 часа

2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом производственного обучения является освоение профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. Тематический план и содержание учебного и производственного обучения

3.1 Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					78
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	36	- приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий - приготовление мелкоштучных изделий из теста с фаршами и сладкими начинками различной формы	Тема 1. Приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста	7
				Тема 2. Приготовление хлеба, багетов, праздничного хлеба	7
				Тема 3. Приготовление дрожжевой слойки	8
				Тема 4. Приготовление плетеных изделий, пирогов открытых, полуоткрытых, закрытых	7
				Тема 5. Приготовление сложных сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий	7
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	14	-приготовление сложных мучных кондитерских изделий, - приготовление праздничных тортов	Тема 1. Приготовление и праздничных и детских тортов	7
				Тема 2. Приготовление свадебных тортов	7
ПК 3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	18	-приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из замороженного теста -приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из бисквитного, заварного, песочного, воздушного, пряничного, вафельного миндального теста - приготовление национальных мелкоштучных кондитерских изделий	Тема 1. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из замороженного теста	3
				Тема 2. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из бисквитного, песочного, крошкового теста	5
				Тема 3. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из воздушного и пряничного теста, восточных сладостей	7

				Тема 4. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из заварного теста	3
ПК.04	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	10	- приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, - использование отделочных полуфабрикатов в оформлении.	Тема 1. Приготовление кремов, глазури для отделки сложных кондитерских изделий	6
				Тема 2. Приготовление кремов, сахарной мастики, глазури для отделки сложных кондитерских изделий	4

3.2 Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					72
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	21	- приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий - приготовление мелкоштучных изделий из теста с фаршами и сладкими начинками различной формы	Тема 1. Приготовления изделий из безопарного и опарного теста	7
				Тема 2. Приготовление изделий из дрожжевого и пресного слоеного теста	7
				Тема 3. Приготовление праздничного хлеба и сложных сдобных хлебобулочных изделий	7
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	16	-приготовление сложных мучных кондитерских изделий - приготовление праздничных тортов	Тема 1. Приготовление праздничных и детских бисквитных тортов	5
				Тема 2. Приготовление свадебных тортов	5

				Тема 3. Приготовление бисквитных, песочных, слоеных, миндальных, воздушных тортов	6
ПК 3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	22	-приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из замороженного теста -приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из воздушно-орехового, миндального теста - обработка нерыбного сырья - приготовление национальных мелкоштучных кондитерских изделий	Тема 1. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из бисквитного и крошкового теста	5
				Тема 2. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из заварного и песочного теста	5
				Тема 3. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из миндального и вафельного теста	5
				Тема 4. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из воздушного и миндального теста	5
				Тема 5. Приготовление национальных мелкоштучных кондитерских изделий и изделий из замороженного теста	8
ПК.04	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	13	- приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, - использование отделочных полуфабрикатов в оформлении.	Тема 1. Приготовление кремов для отделки сложных кондитерских изделий	4
				Тема 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов из шоколада, сахара, карамели	4

3.3 Содержание учебной практики

Код наименования профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объём часов	Уровень усвоения
1	2	3	4

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		78	
Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		36	
Виды работ: - организация рабочего места - составление технологических карт - приготовление дрожжевого теста - приготовление сдобных хлебобулочных изделий - приготовление дрожжевого слоеного теста с наполнителями и без них - приготовление праздничного хлеба - приготовление изделий пониженной калорийности			
Тема 1. Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста	<u>Содержание:</u> приготовление: пирожков печеных с различными начинками и фаршами, сосиски в тесте, пиццы, булочек для гамбургера и хот дога	7	2
Тема 2. Приготовление багетов, хлеба, праздничного хлеба	<u>Содержание:</u> приготовление: багетов, хлеба пшеничного на дрожжах и закваске, караваев, калачей	7	2
Тема 3. Приготовление дрожжевой слойки	<u>Содержание:</u> приготовление: круассанов, датской слойки, слоеных венков, ватрушек венгерских, венских булочек	8	2
Тема 4. Приготовление плетеных изделий, пирогов открытых, полуоткрытых, закрытых	<u>Содержание:</u> приготовление: плетенок из 1,3,4,5,6,7 жгутов простых и объемных, пирогов открытых, полуоткрытых, закрытых с различными начинками и фаршами	7	2
Тема 5. Приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий	<u>Содержание:</u> приготовление: сдобы Выборгской, кренделя сдобного, кренделя заварного, изделий с пониженной калорийностью	7	2
Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		14	
Виды работ:			

<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места - составление технологических карт - приготовление сложных кондитерских изделий – бисквитных, песочных, слоеных, воздушных, миндальных праздничных детских и свадебных тортов - приготовление изделий пониженной калорийности 			
Тема 1 Приготовление сложных кондитерских изделий из бисквитного, песочного, слоеного, воздушного теста	<u>Содержание:</u> приготовление детских тортов в виде цифр, куклы, машинки, сборка, отделка, украшение сливками, карамелью, свежими фруктами, фигурками из сахарной мастики	7	2
Тема 2 Приготовление сложных кондитерских изделий из миндального теста	<u>Содержание:</u> приготовление миндальных свадебных двухслойных, трехслойных, комбинированных тортов, художественная отделка, изделий пониженной калорийности	7	2
Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий		18	
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места - составление технологических карт - приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из замороженного теста - приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из различных видов теста: бисквитного, крошкового, заварного, песочного, миндального, вафельного, пряничного -приготовление национальных мелкоштучных кондитерских изделий 			
Тема 1. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из замороженного теста	<u>Содержание:</u> Приготовление пирожных «Наполеон», «Трубочки» и «Муфточки» с белковым кремом	3	2
Тема 2. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из бисквитного, песочного и крошкового теста, восточных кондитерские изделий	<u>Содержание:</u> приготовление мелкоштучных кондитерских изделий –пирожных «Буше», «Прага», «Картошка» обсыпная, «Корзиночка» с белковым кремом, «Песочное кольцо», курабье «Бакинское»	5	2
Тема 3. Приготовление мелкоштучных кондитерских	<u>Содержание:</u>	7	2

изделий из воздушного, пряничного, миндального теста	приготовление: меренги, пряников, макарунс		
Тема 4. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из заварного теста	<u>Содержание:</u> приготовление: пирожного «Эклер», пирожного «Мечта», кольцо заварное	3	2
Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении		10	
Виды работ: - организация рабочего места - составление технологических карт - приготовление различных кремов, - приготовление сиропов, помад, - приготовление отделочных полуфабрикатов из сахара и шоколада, - приготовление королевской глазури, мастик, марципана, - использовать сложных отделочных полуфабрикатов в оформлении			
Тема 1. Приготовление кремов для отделки сложных кондитерских изделий	<u>Содержание:</u> приготовление: - приготовление сиропов, помад, кремов, королевской глазури	6	2
Тема 2. Приготовление кремов для отделки сложных кондитерских изделий	<u>Содержание:</u> приготовление: отделочных полуфабрикатов из сахара, изомальта и шоколада, королевской глазури, мастики сахарной, марципана	4	2

3.4 Содержание производственной практики

Код наименования профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объём часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		72	
Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		21	

<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места - составление технологических карт - приготовление дрожжевого теста - приготовление сдобных хлебобулочных изделий - приготовление дрожжевого слоеного теста с наполнителями и без них - приготовление праздничного хлеба - приготовление изделий пониженной калорийности 			
Тема 1. Приготовления изделий из дрожжевого безопарного и опарного теста	<p><u>Содержание:</u> приготовление: пирожков печеных с различными начинками и фаршами, сосиски в тесте, пиццы, булочек для гамбургера и хот дога, булочек «Дорожная», «Домашняя», сдобы «Выборгской»</p>	7	2
Тема 2. Приготовление изделий из пресного и дрожжевого слоеного теста	<p><u>Содержание:</u> приготовление: круассанов, датской слойка, слоеных венков, ватрушек венгерских, венских булочек, языков слоеных</p>	7	2
Тема 3. Приготовление праздничного хлеба, сдобных хлебобулочных изделий	<p><u>Содержание:</u> приготовление: плетенок из 1,3,4,5,6,7 жгутов простых и объемных, пирогов открытых, полуоткрытых, закрытых с различными начинками и фаршами, караваев</p>	7	2
Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		16	
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места - составление технологических карт - приготовление сложных кондитерских изделий – бисквитных, песочных, слоеных, воздушных, миндальных праздничных детских и свадебных тортов - приготовление изделий пониженной калорийности 			
Тема 1 Приготовление сложных кондитерских изделий из бисквитного теста	<p><u>Содержание:</u> приготовление: бисквитных детских тортов, сборка, отделка, украшение сливками, карамелью, свежими фруктами, фигурками из сахарной мастики</p>	5	2

Тема 2 Приготовление сложных кондитерских изделий из бисквитного теста	<u>Содержание:</u> приготовление: бисквитных свадебных двухслойных, трехслойных, комбинированных тортов, художественная отделка	5	2
Тема 3 Приготовление праздничных тортов	<u>Содержание:</u> приготовление: песочных, слоеных, воздушных и миндальных тортов, изделий пониженной калорийности	6	2
Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий		22	
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места - составление технологических карт - приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из замороженного теста - приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из различных видов теста: бисквитного, крошкового, заварного, песочного, миндального, воздушного, пряничного - приготовление национальных мелкоштучных кондитерских изделий 			
Тема 1. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из бисквитного и крошкового теста	<u>Содержание:</u> приготовление пирожных «Буше», «Прага», «Картошка» обсыпная,	4	2
Тема 2. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из песочного и воздушного теста	<u>Содержание:</u> приготовление: «Корзиночка» с белковым кремом, «Песочное кольцо», меренга, десерт «Павловой»	5	2
Тема 3. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из заварного, пряничного теста	<u>Содержание:</u> приготовление: пирожное «Эклер», пирожное «Мечта», кольцо заварное, пирожное «Макарунс,	5	2
Тема 5. Приготовление национальных мелкоштучных	<u>Содержание:</u> приготовление	8	2

кондитерских изделий и изделий из замороженного теста	национальных мелкоштучных кондитерских изделий курабье «Бакинское», пахлава «Сухумская», крендель с корицей, пирожных «Наполеон», «Трубочки» и «Муфточки» с белковым кремом		
Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении		13	
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места - составление технологических карт - приготовление различных кремов, - приготовление сиропов, помад, - приготовление отделочных полуфабрикатов из сахара и шоколада, - приготовление королевской глазури, мастик, марципана, - использовать сложных отделочных полуфабрикатов в оформлении 			
Тема 1. Приготовление сиропов кремов для отделки сложных кондитерских изделий	<u>Содержание:</u> приготовление: сиропов, кремов белковых, сливочных, заварных	5	
Тема 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов из шоколада, сахара, карамели,	<u>Содержание:</u> приготовление: помад, королевской глазури, отделочных полуфабрикатов из карамели, изомальта, шоколада,	4	
Тема 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов – мастики сахарной, марципана	<u>Содержание:</u> приготовление приготовления, мастик, марципана	4	

4. Условия реализации производственного обучения

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Материально-техническое обеспечение:

Материально-техническое обеспечение:

- производственные столы;
- ванны;
- бытовые раковины;
- электросушилки;
- плиты;
- конвектоматы;
- пароварки;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/блендеры, овощерезки и др.); – фритюрницы;
- комби-гриль;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- посудомоечная машина;
- наплитная и столовая посуда;
- производственный инвентарь и инструменты;
- приборы;
- сырье, продукты.

4.2 Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастером производственного обучения рассредоточено. Практика по профилю специальности проводится в организациях на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией, куда направляются обучающиеся. Практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Практики по профилю специальности проводится концентрированно. Организацию и руководство практикой по профилю специальности осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

4.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастер производственного обучения, осуществляющий руководство учебной практики, имеет 5 квалификационный разряд по профессии, высшее профессиональное образование по профилю профессии.

5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственного обучения

Контроль и оценка результатов прохождения производственного обучения осуществляется руководителем практики в процессе консультаций и выполнения студентами индивидуальных заданий.

По завершении производственного обучения студентом представляется дневник-отчет, завизированный руководителями практики от предприятия и

образовательного учреждения. В качестве приложения к дневнику-отчету производственной практики могут быть приложены графические, фото-, видео-материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Зачет по практике проводится как на базе предприятия, так и в образовательном учреждении согласно графику учебного процесса или графику производственной практики.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля оценки результатов обучения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Портфолио, успешное освоение профессии
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	
ПК. 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Дифференцированный зачёт, отчёт о практике, дневник производственного обучения
ПК. 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	
ПК. 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	
ПК. 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ
УП, ПП ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

для студентов набора 2019, 2020 года
на базе основного общего образования
на 2020/2021 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от 25 мая 2020 г.

В рабочую программу на 2020/2021 были изменения и дополнения не
вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ
УП, ПП ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

для студентов набора 2019, 2020 года
на базе основного общего образования
на 2021/2022 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от 25 мая 2021 г.

В рабочую программу на 2021/2022 учебный год изменения и дополнения
не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ
УП, ПП ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

для студентов набора 2019, 2020 года
на базе основного общего образования
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от 23 мая 2022 г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год внесены следующие
изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491865	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (п.7.16.)

		<p>2) Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513899</p>	
--	--	---	--

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ
УП, ПП ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

для студентов набора 2020 года
на базе основного общего образования
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров
производственного обучения,
протокол №9 от 26 мая 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год изменения и дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-